

*Always a Reason
To Celebrate!*



GOD MAT I ENKELT FORMAT

- TILL SOMMARENS ALLA HÄNDELSE -



FÖRBERED DIG PÅ HÖGTRYCK

Solen skiner och gästerna väntar – sommaren är äntligen här. I år, precis som i fjol, är schemat fyllt av händelser och evenemang som gör sig bäst med god mat och ännu godare gäster. För att förenkla för dig och dina kollegor har vi samlat några riktigt goda och fräscha

sommarrätter som funkar lika bra i restaurangen som i take away-påsen. Välj bland olika tappningar av burgare, vegetariska som köttiga, eller sallader och fiskrätter med smaker från hela världen. Sommaren ser lovande ut och vi önskar dig en god sådan!

SMART, SMARTARE, SMARTAST!



Våra recept märkta med en jordglob är klimatsmartare än många traditionella storköks- och restaurangrecept och motsvarar ett utsläpp av CO₂e på mer än 1,4 men max 2,4 kg per portion.



Recept med två jordglobar ger betydligt lägre klimatpåverkan än ett "genomsnittsrecept" och motsvarar ett utsläpp av CO₂e på mer än 0,7 men max 1,4 kg per portion.



Våra allra mest klimatsmarta recept är märkta med tre jordglobar och motsvarar ett utsläpp av CO₂e på max 0,7 kg per portion.

Fotnot: CO₂e (koldioxidekvivalenter) är ett mått på utsläpp av växthusgaser som tar hänsyn till att olika gaser bidrar olika mycket till växthuseffekten.



BEEF BRISKET SANDWICH MED BOURBONCHIPOTLE

En rökig och rejält smakrik sandwich som kommer få dina gäster att tro de sitter på en diner i USAs sydstater.

INGREDIENSER

10 personer

Oxbringa

1,5 kg	Oxbringa
3 l	Vatten
70 g	Knorr Professional Oxfond
20 g	Knorr Professional Rökt Chili kryddpuré
30 g	Knorr Professional Paprika kryddpuré
15 g	Knorr Professional Vitlök kryddpuré
100 g	SLOTT'S Senap Skånsk
75 g	Knorr Koncentrerad Kycklingfond
20 ml	WINBORGS Äppelcidervinäger
1,5 kg	Knorr Tomatino

Kålsallad

400 g	Vitkål
400 g	Rödkål
200 g	HELLMANN'S Majonnäs
100 g	Rama Professional Fraiche 24 %
10 g	Knorr Professional Peppar kryddpuré
10 g	Knorr Koncentrerad Kycklingfond

Bourbonchipotle

100 g	Socker
1 dl	Vatten
1 dl	Winborgs Ättiksprit 12 %
400 g	Knorr Tomatino
25 g	Knorr Professional Rökt Chili kryddpuré
100 ml	Söt bourbon (valfri sort)

Till servering

10 st	Hamburgerbröd
-------	---------------

Gör så här

Oxbringa

Putsa oxbringan och koka den nästan mör i vatten och oxfond. Blanda chilipuré, paprikapuré, vitlökspuré, senap, kycklingfond, äppelcidervinäger och Knorr Tomatino. Låt ingredienserna koka i cirka 10 minuter. Häll såsen över oxbringan och glasera i ugn tills köttet är helt mör.

Kålsallad

Strimla rödkål och vitkål fint. Rör ihop majonnäs, Rama Professional Fraiche, pepparpuré och kycklingfond. Blanda röran med kålen.

Bourbonchipotle

Koka upp socker, ättiksprit och vatten och låt koka tills sockret löst upp sig. Tillsätt Knorr Tomatino och chilipuré och koka upp. Häll massan i matberedare och mixa slät. smaka av med bourbon.

Till servering

Rosta hamburgerbröden, lägg på kålsalladen, strimla köttet och lägg i.



TUNISISK VEGOBURGARE

En vegoburgare med inspiration från tunisiska smaker gjord på couscous och aubergine.

INGREDIENSER

10 personer



Vegoburgare

- 500 g** Couscous, kokt
- 150 g** Aubergine, rostad
- 5 g** Harrisa
- 30 g** Knorr Professional Paprika kryddpuré
- 10 g** Knorr Professional Vitlök kryddpuré
- 15 g** MAIZENA Snowflake
- 250 g** Halloumi, riven

Till servering

- 10 st** Hamburgerbröd
- 250 g** Aubergine, skivad, rostad
- 250 g** Paprika, rostad, skalad

Gör så här

Mixa couscous och aubergine i matberedare till en geggig, men fast massa. Vänd i harissa, paprikapuré, vitlökspuré och Maizena Snowflake. Forma till tio stycken puckar och låt dem ligga i kylan minst en timme. Stek burgarna i flytande margarin tills de är klara. Lägg på halloumi på varje burgare och gratinera.

Till servering

Fyll hamburgerbröden med skivad, stekt aubergine, grillad paprika och en burgare med ost.



WRAPS PÅ PANNBRÖD

Med rödkålssallad, pressgurka, solros & fänkålspesto – en touch av Norden i en wrap som passar vid de flesta tillfällen.

INGREDIENSER

10 personer

Pannbröd

- 400 g Vetemjöl
- 200 g Dinkelmjöl
- 10 g Salt
- 500 ml Vatten

Solros & fänkålspesto

- 100 g Rostade solrosfrön
- 40 g Rostade fänkålsfrön
- 120 g Persilja
- 120 g Dill
- 130 g Rapsolja
- 100 g Lagrad prästost
- 6 g Salt

Pressgurka

- 800 g Gurka, tunt skivad
- 100 g WINBORGS Ättikssprit 12 %
- 200 g Strösocker
- 200 g Vatten
- 6 g Salt



Rödkålssallad

- 600 g Rödkål
- 10 g Salt
- 200 g Äpple, rött
- 8 g Knorr Professional Vitlökspurè
- 100 ml HELLMANN'S Citrus Vinaigrette
- 10 g Persilja, hackad, färsk
- 2 g Svartpeppar, grovmalen

Till servering

- 400 g Romansallad
- 400 g Hellmann's Majonäs Extra thick
- 200 g Rama Professional Fraiche 24 %

Gör så här

Pannbröd

Blanda mjöl, vatten, salt och knåda i en degblandare. Dela degen i 10 st mindre knyten. Kavla ut degen så den har samma storlek som en stekpanna. Förvärm en torr panna, stek på båda sidorna, se till att sidorna har ordentligt med färg.

Solros & fänkålspesto

Rosta fänkålsfrön. Blanda alla ingredienser i en matberedare och mixa slät.

Pressgurka

Blanda hälften av vattnet med sockret, värm och rör om tills sockret löst sig, låt svalna och ha i resten av vattnet och ättiksprit. Slå vätskan över gurkan, gör den helst dagen innan. Förvara kylt.

Rödkålssallad

Strimla rödkål, riv äpple och blanda med persilja, salt, svartpeppar, HELLMANN'S Citrus Vinaigrette och vitlökspurè.

Till servering

Bred peston på brödet, lägg i romansallad, rödkålssallad, majonnäs, Rama Professional Fraiche och pressgurka. Rulla ihop den till en wrap, var noga med att den ska vara tigt rullad.



VEGETARISK HAMBURGARE FRÅN SKANDINAVIEN MED MOROT OCH KORNGRYN

Korngryn, ett sädeslag som överlever och frodas i den Skandinaviska kylan, är ett utmärkt alternativ att ha i vegetariska färsrätter.

INGREDIENSER

10 personer



Picklad rödlök

- 400 g Rödlök, skivad
- 100 g WINBORGS Ättiksprit 12 %
- 200 g Strösocker
- 200 g Vatten
- 6 g Salt

Blanda hälften av vattnet med sockret, värm och rör om tills sockret löst sig, låt svalna och ha i resten av vattnet och ättiksprit. Slå vätskan över rödlöken, gör den helst dagen innan. Förvara kylt.

Semitorkad tomat

- 400 g Tomat
- 10 ml Olivolja
- 10 g Salt

Klyfta tomater och blanda med olivolja, salt och svartpepper. Lägg upp i en ugnsfast form och baka av på 60 grader i ca 4-5 timmar. Enklast är över natten. Tiden kan kortas ned om temperaturen höjs men då släpper tomaterna mer vätska.

Burgare

- 375 g Potatis
- 250 g Morot
- 125 g Gul lök
- 750 g Korngryn
- 10 g Knorr Koncentrerad Brynt Lökfond
- 10 g Knorr Koncentrerad Svampfond
- 25 g Maizena Snowflake
- 400 g Krossat bovete

Sätt ugnen på 230 grader. Skala morot, lök och potatis och skär dem grovt. Rosta potatis, morot och lök så de är mjuka rakt igenom och har ordentligt med färg. Koka korngrynen enligt förpackningens instruktioner. Mixa allting grovt. Blanda i resten av ingredienserna och låt stå ett par minuter så Maizena Snowflake får suga åt sig vätska. Panera i krossat bovete och stek i flytande margarin så ytan blir krispig och får en gyllenbrun färg.

Till servering

- 10 st Hamburgerbröd
- 200 g Hellmann's Majonnäs
- Plocksallad

Servera i hamburgerbröd med majonnäs, blad av plocksallad, semi-torkad tomat och picklad rödlök.



GRILLADE GRÖNSAKER, PITABRÖD OCH AVOKADOMAJONNÄS

Hälsosam fast food från mellanöstern. Prova denna variant med pitabröd som är fylld med grillade grönsaker och avocado.

INGREDIENSER

10 personer



Grillade grönsaker

400 g	Zucchini
400 g	Aubergine
100 g	Rödlök
200 g	Coctailtomater
50 g	Milda Flytande Margarin
10 g	Socker
3 g	Salt

Mangovinäggrett

100 g	Mangopuré
1 dl	Hellman's Passion Fruit Vinaigrette
5 g	KNORR Professional Rökt Chili kryddpuré

Avokadomajonnäs

170 g	Avokado
70	Hellmann's Majonnäs
14 g	Citronjuice
2 g	Salt
1 g	Svartpeppar, grovmalen

Till servering

1 kg	Pitabröd
50 g	Rucculasallad
30 g	Mynta, färsk

Gör så här

Grillade grönsaker

Skiva zucchini och auberginen. Salta lätt och låt vila en stund. Torka av ytorna på grönsakerna, smörj in dem lätt med flytande margarin och grilla. Tillaga vid behov i ugn i 180 grader i 10 minuter. Smaksätt med peppar. Skär cocktailtomaterna i halvor, strimla rödlöken och smaksätt med salt och peppar.

Mangovinäggrett

Blanda ihop mangopuré, passionsfruktsvinägretten och puré. Häll i en spritsflaska och förvara kallt.

Avokadomajonnäs

Blanda avokadoköttet och citronjuicen i ett högt kärl. Kör med stavmixer tills det blir jämnt och tillsätt majonnäs. Smaksätt med salt och peppar. Fyll en spritspåse och förvara kallt.

Till servering

Värm pitabröden och fyll dem genom att varva grillade grönsaker, mangovinäggrette, avokadomajonnäs och örtsallad.



VEGETARISK BÖREK OCH PAPRIKAFÄRSKOST

Börek är turkiska och kan översättas till ungefär paj, bulle. De kan fyllas med kött, grönsaker och ost. Ofta lagas de med filodeg vilket ger en lätt och spröd konsistens, men smördeg fungerar lika bra. Börek kan också tillagas på en plåt vilket gör dem enklare att servera till många personer. Använd fantasin och hitta på egna börekrecept.

INGREDIENSER

10 personer
Laktosfri



Fyllning

- 30 g** Milda Flytande Margarin
- 100 g** Lök
- 200 g** Morötter, skalade
- 200 g** Potatis
- 200 g** Zucchini
- 5 g** KNORR Professional Rökt Chili kryddpuré
- 5 g** KNORR Professional Grönsaksbuljong
- 3 dl** Vatten
- 50 g** Spenat, färsk
- 10 g** Citronsaft

Börek

- 450 g** Filodeg
- 100 g** Milda Flytande Margarin

Färskost

- 100 g** Crème Bonjour Softspread Naturell
- 1 dl** Rama Professional Visp 31 %
- 20 g** KNORR Professional Paprika kryddpuré
- 3 g** Salt
- 2 g** Svartpeppar, malen

Vispa Crème Bonjour Softspread Naturell, Rama Professional Visp och paprikapuré till en skummig puré. Krydda med salt och peppar. Ha i purén i en sprits och ställ in i kylskåpet i väntan på servering.

Till servering

Färska örter
Sallad

Gör så här

Fyllning

Skär grönsakerna i små tärningar. Fräs först löken, morötterna och potatisen i flytande margarin i fem minuter. Tillsätt zucchini, chilipuré, grönsaksfond och vatten. Koka tills all vätska har kokat in. Tillsätt spenat och smaksätt med citronsaft, salt och peppar.

Börek

Tina filodegen i förpackningen i rumstemperatur i cirka en timme. Ta en degplatta från förpackningen och smöra hela med flytande margarin. Lägg en degplatta till ovanpå den första och smöra hela med flytande margarin. Skär degplattan i fyra rektanglar. Lägg en dryg matsked fyllning på varje platta och vik den till formen av en triangel. Lägg de färdiga trianglarna på en plåt och smöra återigen lätt. Frys in dem om du inte ska grädda dem direkt. Om du vill kan du även använda smördeg. Grädda i ugnen i 220 grader i 12 minuter eller tills de fått färg på ytan.

Till servering

Servera böreken med färskost, färska örter och sallad.



GÄDDBURGARE MED TAHINIMAJONNÄS

En fantastisk fiskburgare med tahini som ger en frisk smak av Mellanöstern.

INGREDIENSER

10 personer



Gäddburgare

- 1 kg** Gäddfilé
- 2 dl** Rama Professional Visp 30 %
- 180 g** Ägg
- 50 g** KNORR Professional Paprika kryddpuré
- 10 g** KNORR Professional Rökt Chili kryddpuré
- 20 g** Citronzest
- 2 g** Spiskummin, malen
- 2 g** Koriander, malen
- 50 g** Bladpersilja
- 8 g** Salt
- 50 g** Panko, ströbröd
- 100 g** Milda Flytande Margarin

Marinerad fänkål

- 150 g** Fänkål
- 2 dl** HELLMANN'S Citrus Vinaigrette
- 2 g** Fänkålsfrö

Tahinimajonnäs

- 200 g** HELLMANN'S Majonnäs
- 40 g** Tahini, sesampasta
- 20 g** Citronjuice

Till servering

- 10 st** Hamburgerbröd
- 100 g** Ruccolasallad
- 30 g** Dill

Gör så här

Gäddburgare

Mal gäddfilén tre gånger eller beställ färdig gäddfärs. Ha den kalla gäddfärsen i en skål och tillsätt kryddorna. Bearbeta massan i skålen med en slev och tillsätt Rama Professional Visp och äggen i skålen, lite i taget. Blanda till sist i hackad bladpersilja. Lägg massan i kylan i en timme. Gör biffar à 150 g styck av massan och panera dem i panko. Låt biffarna få färg i en stekpanna med flytande margarin. Tillaga sedan i ugnen i 100 grader, tills biffarna har en temperatur på 68°C i mitten.

Marinerad fänkål

Skölj fänkålen och skiva den i tunna skivor. Blanda citrusvinaigrett och fänkålsfrön. Marinera fänkålsskivorna i vinaigretten.

Tahinimajonnäs

Blanda samman ingredienserna och fyll en spritsflaska. Förvara kallt.

Till servering

Värm hamburgerbröden. Fyll hamburgarna och blanda ruccola med dill till en örtsallad och lägg upp. Servera.



PERUANSK CHOWDER

Denna Peruansk fisksoppa är både färgstark och fylld av smaker. Denna typ av soppa kallas traditionellt "Chupe", vilket kan översättas till – soppa med många ingredienser. Under det koloniala Peru var denna typ av soppa huvudmåltiden mitt på dagen. Ett vanligt innehåll förutom fisk är också skaldjur och peruansk crème cheese och pocherat ägg.

INGREDIENSER

10 personer



Soppa

- 40 g** Milda Flytande Margarin
- 100 g** Lök, tärnad
- 30 g** Knorr Professional Vitlök kryddpuré
- 1 kg** Knorr Tomatino
- 3 g** Anchochili, pulver
- 9 dl** Vatten
- 250 g** Sötpotatis, tärnad
- 250 g** Potatis, tärnad
- 65 g** Knorr koncentrerad fiskfond
- 3 dl** Rama Professional Visp 31 %
- 90 g** Crème Bonjour Softspread Naturell
- 150 g** Majs, frusen
- 60 g** Vårlök, skivad
- 15 g** Grön chili, kärnfri, hackad
- 900 g** Filé av vit fisk, 4x4 cm

Till servering

- 10 g** Koriander, fräsch
- 60 g** Limeklyftor

Gör så här

Sautera lök i det flytande margarinet i ca fem minuter och tillsätt vitlökspuré. Tillsätt tomatino och anchochili och sjud i någon minut. Tillsätt vatten, tärnad sötpotatis, tärnad potatis och fiskfonden och sjud under lock tills potatisen och sötpotatisen börjar mjukna. Rör Crème Bonjour Softspread Naturell med Rama Professional Visp till en jämn smet och tillsätt till soppan. Rör om och tillsätt majs, hackad chili och vårlök. Låt koka upp och smaksätt med salt. Tillsätt fisk och sjud i ytterligare 4–6 minuter. Servera soppan med fräsch koriander och limeklyftor.



MADAGASKARBURGARE

En vegoburgare inspirerad av Madagaskar gjord på svarta bönor, röda linser och rostad potatis. En väldigt saftig färs så det behövs ingen dressing. Gott och nyttigt!

INGREDIENSER

10 personer



Färs

- 500 g** Svarta bönor, kokta
- 300 g** Röda linser, kokta
- 200 g** Potatis, skalad, tärnad, rostad
- 30 g** **MAIZENA Snowflake**
- 100g** Pumpafrön, grovt mixade till panering

Tillbehör

- 10 st** Hamburgerbröd
- 250 g** Sallad
- 500 g** Mango

Sakay

- 30 g** **Knorr Professional Rökt Chili kryddpuré**
- 20 g** **Knorr Professional Ingefära kryddpuré**
- 10 g** **Knorr Professional Vitlök kryddpuré**
- 40 g** Rapsolja

Mixa samman alla ingredienser i en mixer till en slät puré. Tillsätt lite mer olja om så behövs.

Gör så här

Mixa svarta bönor, röda linser och rostad potatis i matberedare till en geggig men ändå fast massa. Vänd i Sakay och Maizena Snowflake. Forma till tio stycken puckar och låt dem ligga i kylan minst en timme. Panera i krossade pumpafrön och stek burgarna klara i flytande margarin.

Till servering

Fyll hamburgerbröden med sallad, skivad mango och en burgare.



JERKKYCKLING MED RIS OCH BÖNOR

Jerk är en smakrik jamaicansk kryddblandning med bland annat kryddpeppar och chili, som passar bra till alla typer av kött och fisk. Här serverar vi Jerkkryddad kyckling tillsammans med ris och bönor som kokats i kokosmjölk – ett mycket vanligt sätt att tillreda "Rice and Peas" i Karibien.

INGREDIENSER

10 personer



Jerkkryddad kyckling

- 2,4 kg** Kyckling, lårfilé
- 30 g** Knorr Hönsbuljong, pasta
- 25 g** Jerkkrydda

Riset

- 60 g** Milda Flytande Margarin
- 200 g** Lök, tärnad
- 6 g** Cajunkrydda
- 2 g** Timjan, torkad
- 2 g** Lagerblad
- 800 g** Ris, långkornigt
- 800 g** Bruna bönor, kokta
- 800 ml** Kokosmjölk
- 800 ml** Vatten
- 40 g** Knorr Umami

Gör så här

Jerkkryddad kyckling

Blanda hönsbuljong med jerkkrydda. Snitta kycklingen, gnid in kryddmixen noga och låt dra minst en timma före tillredning. Bryn kycklingen i ugn vid 225 grader i 5 minuter sänk temperaturen till 175 grader och stek kycklingen tills den är färdig.

Riset

Skölj riset i omgångar och sätt ugnen på 175 grader. Sautera löken i flytande margarin i 5 minuter, tillsätt cajunkrydda, timjan, lagerblad, ris och bönor och fräs ytterligare någon minut. Lägg i GN bleck. Koka upp vatten, kokosmjölk och Knorr Umami, slå vätskan över riset. Baka i kombiugn vid 175 grader i 30-35 minuter.



MATHAVRESALLAD

En matig sallad på mathavre och rostade betor, med smak av pepparrot och picklad gurka och rädisa.

INGREDIENSER

10 personer
Laktosfri



Picklad gurka och rädisa

- 600 g** Gurka, skalad och skivad ca ½ cm
- 100 g** Rädisa, tunt skivad
- 100 g** WINBORGS Ättikspirit 12 %
- 200 g** Strösocker
- 200 g** Vatten
- 6 g** Salt

Dressing

- 300 g** HELLMANN'S Majonnäs
- 100 g** Rama Professional Friache 24 %
- 300 g** Vatten
- 40 g** Pepperarrotspuré
- 10 g** MAILLE Senap Dijon Original

Sallad

- 600 g** Mathavre
- 100 g** Rödbeta
- 100 g** Gulbeta
- 200 g** Hjärtsallad, plockad
- 50 g** Smörkrasse
- 50 g** Dill, plockad
- 200 g** Rödlök, klyftad
- 100 g** Rapsolja
- 10 g** WINBORGS Pepparrot
- 6 g** Salt

Gör så här

Picklad gurka och rädisa

Blanda hälften av vattnet med sockret, värm och rör om tills sockret löst sig, låt svalna och ha i resten av vattnet och ättikan. Slå vätskan över gurkan och de skivade rädisorna, gör den helst dagen innan. Förvara kylt.

Dressing

Blanda alla ingredienser och vispa ihop.

Sallad

Koka havre enligt anvisningarna på paketet. Häll av vattnet och låt svalna. Blanda rapsolja och salt och häll det över matvetet och rosta av i ugnen på 200 grader i 10 minuter, låt svalna. Skala och klyfta betorna, gnid in lite rapsolja och salt, rosta på 200 grader ca 20–25 minuter eller tills betorna är mjuka, tillsätt löken efter halva tiden. Blanda alla ingredienser utom dressingen och garnera med plockad dill och smörgåskrasse. Toppa med lite flingsalt. Rippla över hälften av dressingen och servera resten a part.



KENYANSKINSPIRERAD VEGOBURGARE

Gjord på kidneybönor, rött ris och rostad sötpotatis. En burgare som är så saftig att den inte behöver hamburgerdressing.

INGREDIENSER

10 personer



Vegoburgare

- 200 g** Sötpotatis, rostad
- 400 g** Kidneybönor, kokta
- 600 g** Rött ris, kokt
- 30 g** **Knorr Professional**
Rökt Chili kryddpuré
- 12 g** Biriany kryddblandning
- 20 g** **MAIZENA Snowflake**
- 300 g** Panko till panering

Till servering

- 10 st** Hamburgerbröd
- 500 g** Avokado, skivad

Gör så här

Mixa sötpotatisen, kidneybönorna och riset i matberedare till en geggig men ändå fast massa. Vänd i chilipuré, biryani kryddblandning och Maizena Snowflake. Forma till tio stycken puckar och låt dem ligga i kylan minst en timme. Panera i panko och stek burgarna klara i Milda Flytande Margarin.

Till servering

Fyll hamburgerbröden med en burgare och skivad avokado.



JALAPENO MAC & CHEESE

Det är svårt att hitta någon som inte älskar makaroner med ost. USA's 40:e president, Ronald Reagan, var inget undantag. Förutom hans stora kärlek till Jellybeans, så älskade presidenten också mac and cheese. Här en variant på originalreceptet smaksatt med jalapeno.

INGREDIENSER

10 personer



Pasta

500 g KNORR Ekologisk
Penne, Fiberrik

Såsen

800 ml Vatten
400 ml Rama Professional
Visp 31 %, låglaktos
60 g Milda Flytande
Mjölkfritt Margarin
40 g MAIZENA Ekologisk
Majsstärkelse
300 g Ost, riven
10 g Knorr Umami
50 g Jalapeno, inlagd,
hackad
8 g WINBORGS
Ättikssprit 12 %
30 g Knorr Kalvfond
Ekologisk, koncentrerad

Gör så här

Koka pastan al dente enligt instruktionen på förpackningen. Värm upp Milda Flytande Margarin och tillsätt MAIZENA Ekologisk majsstärkelse och rör om. Tillsätt vatten och Rama Professional Visp 31 % under vispning, låt såsen reda. Smaksätt med Knorr Ekologisk Kalvfond, Knorr Umami, Jalapeno och Winborgs Ättikssprit 12 %. Tillsätt riven ost.

Inför servering

Förvärm ugnen till 200 grader. Smörj ett halv gastro. Vänd samman pastan med såsen och och lägg pastan i bläcket. Strö lätt krossade tortilla chips över gratängen. Baka av i ugn 15 minuter.

Inför servering

60 g Tortilla chips

ufs.com

